




Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 2 du 8 au 12 Janvier 2018

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|------------------|--|---|--------------------------------------|--|-------------------------------------|
| Entrée | Carottes râpées bio aux raisins | Salade de lentilles | Céleris râpés à la mayonnaise | Salade verte aux croûtons | Œufs durs à la mayonnaise |
| Plat |  Haut de cuisse de poulet |  Sauté de bœuf sauce aux olives | Boulettes d'agneau sauce au curry |  Rôti de porc nature | Filet de colin sauce tomate-basilic |
| Accompagnement | Purée de pommes de terre | Haricots verts | Riz bio | Carottes à la béchamel | Semoule bio |
| Plat sans viande | Filet de hoki sauce aux épices | Crêpe au fromage | Egrené de soja sauce au curry | Omelette nature | |
| Produit laitier | Mimolette | Petit suisse aromatisé | Pont l'evêque | Yaourt sucré bio | Samos |
| Dessert | Crème à la vanille | Fruit de saison bio | Cocktail de fruits au sirop | Galette à la frangipane | Fruit de saison |



Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Légende :

-  Les produits locaux*
-  Les produits issus de l'Agriculture Biologique*
-  Viande origine France
-  Recette cuisinée




* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 3 du 15 au 19 Janvier 2018

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|------------------|---|--|--|---|---|
| Entrée | Salade de pommes de terre | Chou blanc râpé à la vinaigrette | Tarte au fromage | Velouté de légumes | Carottes râpées bio à la vinaigrette |
| Plat |  Sauté de porc sauce au caramel |  Rôti de dinde nature | Poêlée de colin doré au beurre et citron |  Boulettes de bœuf sauce basquaise | Cordon bleu de dinde |
| Accompagnement | Brocolis bio | Purée de potiron | Chou fleur à la béchamel | Tortis bio | Petits pois aux oignons |
| Plat sans viande | Filet de colin sauce au caramel | Calamars à la romaine | | Boulettes sarrazin lentilles sauce basquaise | Pané blé tomate mozzarella |
| Produit laitier | Fromage blanc sucré | Camembert bio | Gouda | Yaourt fermier à la vanille | Fondu carré |
| Dessert | Fruit de saison | Liégeois au chocolat | Compote de pomme bio individuelle | Fruit de saison | Cake au chocolat |

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Légende :



Les produits locaux*



Les produits issus de l'Agriculture Biologique*

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs



Viande origine France



Recette cuisinée

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|------------------|-----------------------------------|--|--------------------------------------|--|-------------------------------------|
| Entrée | Friand au fromage | Betteraves bio à la vinaigrette | Pomelos et sucre | Salade verte fromagère | Coleslaw bio à la mayonnaise |
| Plat | Escalope de dinde jus aux oignons | Lasagne de bœuf | Filet de hoki sauce aux fines herbes | Bœuf Mironton | Jambon |
| Accompagnement | Carottes persillées | | Riz bio | Haricots verts bio | Purée de pommes de terre |
| Plat sans viande | Filet de colin à la crème | Lasagnes de saumon | | Galette de quinoa sauce aux cornichons | Nuggets de blé croustillants |
| Produit laitier | Brie | Petit suisse sucré | Emmental | Croc lait | Velouté aux fruits mixés |
| Dessert | Fruit de saison bio | Fruit de saison | Mousse au chocolat au lait | Quatre quart | Abricots au sirop |

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Légende :



Les produits locaux*



Les produits issus de l'Agriculture Biologique*

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs






Viande origine France



Recette cuisinée

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.



| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|------------------|---|--|--|--|-------------------------|
| Entrée | Taboulé | Carottes râpées bio vinaigrette à l'orange | Pizza au fromage | Chou rouge aux dès de fromage | Velouté de potiron |
| Plat |  Aiguillettes de poulet sauce à l'orientale | Nuggets de poisson et citron |  Rôti de porc nature |  Parmentier de bœuf | Omelette bio |
| Accompagnement | Duo de choux (brocolis et chou fleur) | Haricots blancs à la tomate | Petits pois aux carottes | | Epinards à la béchamel |
| Plat sans viande | Filet de hoki sauce à l'orientale | | Galette de soja à la provençale | Poelée de colin doré au beurre et purée de pommes de terre | |
| Produit laitier | Yaourt sucré bio | Carré de Ligeuil | Tomme noire | Vache qui rit | Fromage blanc aromatisé |
| Dessert | Fruit de saison | Flan nappé au caramel | Fruit de saison bio | Compote pomme bio banane fraîche | Crêpe |

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Légende :



Les produits locaux*



Les produits issus de
l'Agriculture Biologique*

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs






Viande origine France



Recette cuisinée

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|------------------|--|--|-----------------------------|--|---|
| Entrée | Haricots verts aux échalotes | Piémontaise au thon | Salade verte mimosa | Céleris râpés bio rémoulade | Pâté de campagne (s/viande : rouleau de surimi et mayonnaise) |
| Plat |  Emincé de dinde façon rougail |  Sauté de boeuf à la tomate et au thym | Paupiette de veau au jus |  Saucisse de Toulouse | Filet de colin sauce au curry |
| Accompagnement | Semoule bio | Carottes bio | Coquillettes bio | Purée de courgettes | Potatoes |
| Plat sans viande | Filet de hoki façon rougail | Tarte au fromage | Filet de colin sauce aurore | Nuggets de blé croustillants | |
| Produit laitier | Edam | Buchette mi-chèvre | Yaourt aromatisé | Fraidou | Yaourt fermier sucré |
| Dessert | Crème au chocolat | Fruit de saison | Ananas au sirop | Marbré | Fruit de saison bio |

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Légende :



Les produits locaux*



Les produits issus de
l'Agriculture Biologique*

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs



Viande origine France








Recette cuisinée

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 7 du 12 au 16 Février 2018

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI |  VENDREDI |
|------------------|--|--|--|--|--|
| Entrée | Coleslaw à la mayonnaise | Crêpe au fromage | Salade de boulgour | Potage de tomates aux vermicelles | Salade verte arlequin (olive, poivron, maïs, haricots rouges) |
| Plat |  Haut de cuisse de poulet sauce basquaise | Poêlée de colin doré au beurre et citron |  Jambon |  Boulettes de bœuf sauce au paprika |  Emincé de poulet façon Mineirinho (tomate, huile d'olive, ail, basilic, oignon, carotte) |
| Accompagnement | Pâtes bio | Haricots verts à la tomate | Epinards bio à la béchamel | Brocolis bio | Riz |
| Plat sans viande | Filet de colin sauce basquaise | Œufs durs natures | | Boulettes sarrazin lentilles sauce au paprika | Galette quinoa façon Mineirinho |
| Produit laitier | Coulommiers | Fromage blanc sucré | Samos | Petit suisse aromatisé | Gouda bio |
| Dessert | Flan à la vanille | Fruit de saison bio | Compote pomme fraîche | Fruit de saison | Gauffre |

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Légende :



Les produits locaux*



Les produits issus de l'Agriculture Biologique*

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs



Viande origine France



Recette cuisinée

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Menus Scolaires

Semaine 8 du 19 au 23 Février 2018

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|------------------|-----------------------------|----------------------------|--------------------------------|--|----------------------------------|
| Entrée | Betteraves à la vinaigrette | Tarte au fromage | Céleris râpés rémoulade | Endives aux dès de fromage | Coleslaw à la vinaigrette |
| Plat | Bolognaise de bœuf | Rôti de porc nature | Filet de hoki sauce aurore | Sauté de bœuf sauce à la coriandre | Cordon bleu de dinde |
| Accompagnement | Coquillettes bio | Chou fleur à la béchamel | Semoule bio | Courgettes bio à la tomate | Purée de pommes de terre |
| Plat sans viande | Bolognaise de thon | Calamars à la romaine | Crêpe au fromage | Pané de blé, tomates, mozzarella | |
| Produit laitier | Yaourt sucré | Camembert | Mimolette | Samos | Yaourt sucré bio |
| Dessert | Fruit de saison | Fruit de saison bio | Mousse au chocolat au lait | Cake à la carotte | Pêche au sirop |

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Légende :



Les produits locaux*



Les produits issus de l'Agriculture Biologique*

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs



Viande origine France






Recette cuisinée

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Menus Scolaires

Semaine 9 du 26 Février au 2 Mars 2018

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------------------------|--|---|--------------------------------|--|-------------------------------------|
| Entrée | Velouté de légumes | Chou rouge au maïs | Taboulé bio | Salade verte et vinaigrette | Friand au fromage |
| Plat |  Rôti de dinde nature |  Saucisse de Toulouse | Nuggets de poisson et citron |  Sauté de bœuf sauce au curry | Œufs durs nature bio |
| Accompagnement | Petits pois carottes | Lentilles aux oignons | Duo d'haricots verts et beurre | Pommes rissolées | Epinards bio à la béchamel |
| Plat sans viande | Filet de colin aux herbes | Nuggets de blé croustillants | | Galette de soja sauce au curry | |
| Produit laitier | Edam bio | Brie | Yaourt aromatisé | Fondu carré | Petit suisse sucré |
| Dessert | Roulé à la fraise | Fruit de saison bio | Fruit de saison | Liégeois au chocolat | Compote pomme mangue fraîche |

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Légende :



Les produits locaux*



Les produits issus de l'Agriculture Biologique*

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs



Viande origine France



Recette cuisinée

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.